



Artipan Seigle

Mélange de farine dont la particularité est la haute teneur en seigle ($\pm 60\%$) spécialement sélectionné.
Panification simple qui ne nécessite aucune attention particulière.
Permet d'obtenir un pain au goût prononcé de seigle, une mie bien aérée et une conservation prolongée.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Seigle	1000 g	1000 g
Eau	610 g	610-640 g
Levure	20 g	25 g
Sel	17 g	22 g

Méthode de travail

Pétrissage	Belgique	France
Type spirale	3 min. lent, 4 min. vite	3 min. lent, 4 min. vite
Type pétrin à axe oblique	-	5 min. lent, 6-8 min. vite

Température de la pâte	: $\pm 28\text{ }^{\circ}\text{C}$
Préfermentation	: $\pm 30\text{ min.}$
Peser et façonner	
Apprêt	: $\pm 60\text{ min.}$
Cuisson	: $\pm 45\text{ min.}/235\text{ }^{\circ}\text{C}$

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be